



Wie werden VORRATSGLÄSER schön beschriftet?

GLÄSER BESCHRIFTEN Praktisch & dekorativ

Es gibt verschiedene Beschriftungsarten. Hier werden eine langfristige Variante für Vorratsgläser und eine eher kurzfristige beispielsweise für Eingemachtes oder Konfitüren präsentiert.

VORRATSGLÄSER

- Benötigt wird:
 - Edding Marker 751 (für Glass, Metal, Plastic 1 – 2mm)
 - Computer, Schwarz-Weiss-Drucker inkl. Papier und Toner/Tinte
 - Vorratsgläser
 - Klebeband
- Vorratsgläser innen und aussen, gut reinigen.
- Schrift aussuchen und auf dem Computer installieren. Viele schöne Schriften wie auch unsere «mama» sind auf www.dafont.com gratis erhältlich.
- Gewünschtes Layout in der richtigen Grösse am Computer erstellen und auf normales A4-Papier ausdrucken. Alternativ [Vorlagen für Vorratsgläser](#) verwenden (Grösse: 84x60mm).
- Die ausgedruckte Vorlage zuschneiden und mit dem Klebeband von innen nach aussen lesbar in das Vorratsglas kleben.
- Mit dem Edding Marker die Schrift nachzeichnen. Sollte etwas daneben gehen, mit Nagellackentferner wieder abwischen.
- Gut trocknen lassen und Vorräte einfüllen.

EINMACH-GLÄSER

- Benötigt wird:
 - A4-Etiketten (z. B. Zweckform)
 - Computer, Schwarz-Weiss-Drucker inkl. Papier und Toner/Tinte
 - Eingemachte Lebensmittel
 - Schwarzer, feiner Stift
- Schrift aussuchen und auf dem Computer installieren. Gewünschtes Layout in der richtigen Grösse am Computer erstellen und auf die A4-Etiketten-Bögen ausdrucken. Alternativ können die [Etiketten für Einmach-Gläser](#) verwendet werden (Grösse: 60x40mm).
- Die ausgedruckten Etiketten von Hand zuschneiden und auf die Einmach-Gläser kleben.
- Datum der Produktherstellung auf der Etikette notieren.



TIPPS:

- Vorratsgläser/-dosen werden vor allem zur Lagerung von Trocken-vorräten wie z. B. Zucker, Mehl, Müesli, etc. genutzt. Sie sollten immer luftdicht verschlossen sein, damit keine Feuchtigkeit und Schädlinge eindringen können.
- Beim Einkaufen von Vorratsgläser gilt die Füllmenge zu beachten. Den die Grössen werden jeweils in Liter und nicht in Gramm wie bei Lebensmitteln angegeben.
 - Mehl, Zucker, Rohrzucker = 1kg > 1,5 – 2l
 - Haferflocken (400g > 1l)
 - Salz (500g > 0.5l)

gemeinsam.kompetent.engagiert.
**Wir, die
Frauen
vom Land.**
landfrauen.ch



MARIANNE PETER



VORRATSGLÄSER BESCHRIFTEN

| | |
|-------------------|-----------------|
| Zucker | Kaffee |
| Mehl | Salz |
| Müesli | Kakao |
| Hafer- flocken | Rohr- zucker |

← Download

| | |
|-----------------|-----------------|
| Pasta | Reis |
| Linser | Quinoa |
| Risotto Reis | Basmati Reis |
| Spaghetti | Mehl dunkel |





EINMACHGLÄSER BESCHRIFTEN

Download

| | | |
|------------------------------------|----------------------------|--------------------------|
| Erdbeer Konfitüre | Aprikosen Konfitüre | Himbeer Konfitüre |
| Rhabarber- Erdbeer Konfitüre | Quitten Konfitüre | Zwetschgen Konfitüre |
| Johannisbeere Gelée | Quitten Gelée | Birnen mit Vanille |
| Zucchini süss-sauer | Kürbis süss-sauer | Kürbis Kuchen im Glas |
| Sauerkraut im Glas | Apfel & Birne Chutney | Zucchini eingelagt |
| Granola Mischung | Randen im Brombeersüßig | Basilikum Pesto |
| Tomaten Pesto | Apfelringli getrocknet | Kräuter Tee |





FLASCHEN BESCHRIFTEN

← Download

